Kalenderwoche 46

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 9.11.26	Hähnchen-Dönerteller (3) mit Tomatenreis, Knoblauchsoße -mild- (15) und Gemüsesalat (E/Ö) Dessert: Obst	Gnocchi-Auflauf (10w,12) mit Tomaten und Zucchini überbacken mit Käse (15) Gemüsesalat (E/Ö) Dessert: Obst	Cous-Cous-Salat (10w) mit Kichererbsen Brechbohnen, Tomaten und Hirtenkäse (15), Zitronenvinaigrette (E/Ö) dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 10.11.26	Bauerneintopf (Rind) (1) mit Bio-Kartoffeln und Paprika dazu ein Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe (15,17) Grießbrei (10w, 15) und Fruchtkompott kalt Dessert: Pudding (15)	Bohnensalat aus weißen Bohnen mit Gurke, roten Zwiebeln und Paprika Tomaten-Kräuter-Vinaigrette (E/Ö) dazu Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 11.11.26	Nudeln (10w) mit Lachs (23) in heller Soße (15) Salat (J) Dessert: Obst	Vegetarische Tortellini (10w,15,17) mit Tomatensoße und Reibekäse (15) Salat (J) Dessert: Obst	Alblinsen auf gemischtem Blattsalat Tomaten und frischem Schnittlauch (E/Ö) dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 12.11.26	Hähnchenbruststeak mit Bratensoße (1), Erbsen und Bio-Salzkartoffeln Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gemüserisotto (15) mit Erbsen, Karotten und Tomate Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Chinakohlsalat (J) mit Äpfeln, Mandarinen und Croutons (10w) Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitäts-standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Schulen und Kitas angelehnt.

Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022

DE
BW 33060
EU

Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang

info@sauder-gmbh.de
sauder-gmbh.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99